

Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2003/C 110/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist die Veröffentlichung insbesondere gemäß dem nachstehenden Punkt 4.6 zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 5

g.U. () gg.A. (X)

Einzelstaatliches Aktenzeichen: 100

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats

Name: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Dirección General de Alimentación
Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales

Anschrift: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10.

2. Antrag stellende Vereinigung (Artikel 1 der Verordnung (EWG) Nr. 2037/93)

2.1. Name: Queserías Picos de Europa SL

2.2. Anschrift: c/ Travesía de Prada, 2, E-24915 Posada de Valdeón

Telefon/Fax (34) 987 74 05 14

2.3. Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ().

3. Art des Erzeugnisses: Klasse 1.3 — Käse.

4. Spezifikation

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1. Name: Queso de Valdeón

4.2. Beschreibung: Der Valdeón-Käse ist ein fetter Blauschimmelkäse, der aus Kuhmilch oder einer Mischung aus Kuhmilch und Schaf- und/oder Ziegenmilch hergestellt und als ganzer Rindenkäse oder in „geschlagener“, rindenloser Form angeboten wird. Seine gelbliche, grau durchzogene Naturrinde ist fein und weich. Der cremig-weiße Teig ist glänzend und weist je nach Reifegrad eine leichte Aureole auf. Aufgeschnitten ist er durch zahlreiche unregelmäßige, gleichmäßig verteilte Löcher gekennzeichnet, an denen sich blau-grüner Edelschimmel gebildet hat. Der Käse hat einen ausgeprägten, salzig-pikanten und leicht scharfen Geschmack.

Sein Fettgehalt beträgt mindestens 45 %, sein Feuchtigkeitsgehalt mindestens 30 % und der Salzanteil weniger als 3,5 %.

Mit Rinde wird er in zylindrischer Form mit einem Gewicht von 0,5 bis 3 kg angeboten; Käse-ecken wiegen mindestens 250 g.

In „geschlagener“ Form präsentiert er sich rindenlos. Zwar unterscheidet er sich in Farbe, Aroma und Geschmack nicht vom ganzen Käse, seine Paste ist jedoch geschmeidig (mehr so mit steigender Temperatur) und von mittelfester, fast butterartiger Konsistenz. Er wird in Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von 20 g bis 1,5 kg abgepackt.

4.3. Geografisches Gebiet: Das Gemeindegebiet von Posada de Valdeón (León).

4.4. Ursprungsnachweis: Durch die Kontroll- und Zertifizierungsverfahren wird sichergestellt, dass das Erzeugnis aus dem Gebiet stammt.

Dabei werden folgende Aspekte berücksichtigt:

- Der Käse darf nur aus Käsereien und Reifungsräumen stammen, die in die Register der Kontrolleinrichtung eingetragen sind.
 - Die Käsereien und Reifungsräume werden zwecks Eintragung in die Register der Kontrolleinrichtung einer erstmaligen Bewertung unterzogen. Im Hinblick auf die Aufrechterhaltung der Eintragung werden periodische Bewertungen durchgeführt.
 - Der Käse muss nach dem unter Punkt 4.5 beschriebenen Verfahren hergestellt werden.
 - Nur Käse, der alle vorgesehenen Kontrollen durchlaufen hat, darf mit der durch das Konformitätszeichen der Kontrollbehörde verliehenen Herkunftsgarantie vermarktet werden.
 - Die Zahl der von der Kontrolleinrichtung an die Käsereien vergebenen Kontrolletiketten hängt ab von den verarbeiteten Milchmengen sowie von der Art und den Mengen des hergestellten Käses.
 - Grundlage für die Kontrollen und periodischen Bewertungen sind die Analyse der Milch beim Einfüllen in die Käsewanne, die Kontrolle des Herstellungsverfahrens, eine Prüfung der Unterlagen, die Kontrolle der Bestände, Probenahmen und Produkttests.
 - Bei Feststellung von Unregelmäßigkeiten wendet die Kontrolleinrichtung gegebenenfalls die in ihrem Reglement vorgesehenen Sanktionen an.
 - Die Kontrolleinrichtung verfügt über ein Namen- und Mengenregister mit den Kennnummern, den erforderlichen Nachweisen und den ausgestellten Zertifizierungen.
- 4.5. *Herstellungsverfahren:* Beim Eintreffen der Milch in der Käserei werden Analysen vorgenommen, um sicherzustellen, dass die Milch in der Käsewanne folgende Mindestwerte aufweist: Fettgehalt > 3,5 %, Eiweißgehalt > 3,1 %, Trockenmasse > 12,0 %.

Für die Milchsäuregerinnung wird so viel Lab zugesetzt, dass der Gerinnungsprozess 60 bis 120 Minuten dauert. In der Käsewanne erfolgt die Inokulierung mit dem Penicillin-Pilz. Während der Gerinnung und während dieses Zusatzes hat die Milch eine Temperatur zwischen 28 und 32 °C.

Der Bruch wird geschnitten, bis eine Korngröße von ungefähr 1 cm³ erreicht ist, und dann 14 bis 17 Minuten ruhen gelassen. Danach wird er geschwenkt, abgetropft und in zylindrische Behälter gefüllt, die dem Käse seine Form geben, wobei die Körner nicht gedrückt werden. Nach einer weiteren Ruhezeit werden beide Seiten mit trockenem Salz eingesalzen. Anschließend wird der Käse pikiert, damit Luft ins Innere dringen kann.

In den Reifungsräumen herrscht eine Temperatur zwischen 5 und 10 °C und eine Feuchtigkeit von über 85 %. Die Reifedauer beträgt mindestens 2 Monate für Käse aus Rohmilch und 1,5 Monate für Käse, der aus pasteurisierter Milch hergestellt wird.

Der „geschlagene“ Käse wird aus Käse gewonnen, der nach dem oben beschriebenen Verfahren hergestellt und gereift wurde, wobei außer dem Entfernen der Rinde, dem Schneiden, Rühren und dem Abfüllen in das Behältnis keine weiteren Arbeitsschritte erfolgen.

4.6. Zusammenhang

Historischer Zusammenhang: Aus vorrömischer Zeit finden sich Belege dafür, dass in Valdeón Käse aus Ziegenmilch hergestellt wurde. Pascual Madoz geht in seinem „Diccionario“ (1845—1859) auf die Käseherstellung und die Bedeutung der Ziegen im Valdeón-Tal ein.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts war die Käseherstellung im Valdeón-Tal eine wichtige Wirtschaftstätigkeit. Wenn die Ziegen im Sommer auf den Hochweiden grasten, wurde die Milch in den Hütten zu Käse verarbeitet oder ins Tal transportiert. Der Graf von Saint-Saud gab 1892 hiervon Zeugnis: „Die kräftigen jungen Mädchen von Valdeón steigen morgens und nachmittags nach oben in ihren Sandalen, an deren Sohlen drei Holzklötze (madreñas) befestigt sind. Sie haben eine Hirtentasche aus Ziegenhaut bei sich, in der sie auf dem Hinweg ihr Essen mitnehmen und auf dem Rückweg Schläuche mit der Milch, die auf der Weide gemolken wurde.“ Der Käse wurde in den Berghöhlen gereift.

Natur: Das abgegrenzte Gebiet ist ein Tal mit einer mittleren Höhe von 650 m, das von bedeutenden natürlichen Barrieren umgeben ist: dem Pass von Panderruedas (1 450 m), dem Pass von Pontón (1 311 m) und dem Pass von Pandetrave (1 562 m). In den Bergen gibt es zahlreiche natürliche Höhlen, die den Hirten seit jeher als Unterschlupf dienten und in denen der Käse gereift wurde.

Das Gebiet weist ein Hochgebirgsklima auf. Die Winter sind lang und kalt. Zwischen November und April gibt es mehr als 100 Tage Frost, und es fallen ausgiebige Niederschläge, häufig als Schnee. Die Sommer sind kurz und kühl mit einem mittleren Minimum von 5 bis 6 °C und einem mittleren Maximum von 18 °C. Es regnet häufig, und die Luftfeuchtigkeit ist wegen des Nebels relativ hoch. Die mittlere jährliche Niederschlagsmenge beträgt 1 100 mm im Tal und 1 800 mm auf den Berggipfeln.

Dieses besondere Mikroklima begünstigt die Entwicklung der für den Käse aus diesem Gebiet charakteristischen Mikroflora.

4.7. Kontrolleinrichtung

Name: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Queso de Valdeón“

Anschrift: c/ El Cantón s/n, E-24915 Posada de Valdeón

Telefon (34) 609 08 57 70

Fax (34) 987 74 05 14

E-Mail: pedro_fermig@yahoo.es

Die Kontrolleinrichtung für die geschützte geografische Angabe „Queso de Valdeón“ erfüllt die Norm EN 45011 „Allgemeine Anforderungen an Stellen, die Produktzertifizierungssysteme betreiben“.

4.8. *Etikettierung:* Die Handelsetiketten werden von der Kontrolleinrichtung zugelassen. Handelsetiketten und Kontrolletiketten der Kontrolleinrichtung müssen obligatorisch die Angabe „Indicación Geográfica Protegida Queso de Valdeón“ und das Logo der Kontrolleinrichtung tragen. Die Kontrolletiketten stellen das Konformitätszeichen dar und werden von der Kontrolleinrichtung nummeriert und verschickt.

4.9. Einzelstaatliche Anforderungen

- Gesetz 25/1970 vom 2. Dezember 1970 über Weinbau, Wein und alkoholische Getränke („Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes“),
- Erlass 835/1972 vom 28. März 1972 mit Durchführungsbestimmungen zum Gesetz 25/1970,
- Verordnung vom 25. Januar 1994 über die Übereinstimmung der spanischen Rechtsvorschriften mit der Verordnung (EWG) 2081/92 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel,
- Königlicher Erlass 1643/1999 vom 22. Oktober über das Verfahren für die Einreichung von Anträgen auf Eintragung von geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geografischen Angaben in das Gemeinschaftsregister.

EG-Nr.: ES/00267/2003.01.13

Datum des vollständigen Dossiereingangs: 13. Januar 2003.
